

Assortimento supplementare Salmone

Qui si produce carne di salmone sostenibile

La Swiss Alpine Fish AG alleva salmoni dell'Atlantico in un impianto indoor eccezionale. Per ottenere dei pesci del peso di 3,5 chilogrammi partendo dagli avannotti, occorre tuttavia parecchio tempo.

Il Natale di quest'anno era molto speciale per Julien Connor e Ronald Herculeijns della Swiss Alpine Fish AG, poiché per la prima volta potevano inserire nel proprio menu festivo il salmone atlantico da loro prodotto. La ditta, fondata nel 2013, aveva già immesso sul mercato i primi pesci nel 2017, ma si era trattato di trote salmonate. Questa specie robusta è stata impiegata inizialmente in attesa di montare il filtro biologico nella vasca dei pesci.

Nel settembre dell'anno scorso sono stati prodotti i primi salmoni veri e propri. «L'allevamento di salmoni è difficile poiché si tratta di una specie molto sensibile» racconta il direttore Julien Connor, «se il salmone è stressato, smette di mangiare».

Un viaggio difficile

Il salmone è sempre in movimento. Dal luogo di nascita, generalmente un piccolo fiume, migra fino al mare. Si tratta di un viaggio difficile, lungo anche svariate migliaia di chilometri. Dopo qualche tempo trascorso in mare, il pesce nuota contro corrente per raggiungere nuovamente le acque nelle quali è nato, dove depone le uova e muore.

Al giorno d'oggi gli impianti idroelettrici e gli sbarramenti rappresentano degli ostacoli insormontabili. Inoltre le canalizzazioni, lo spostamento degli alvei fluviali e le rive sigillate con il cemento rendono più difficoltosa la ricerca di un posto adatto per la deposizione delle uova. I fattori citati, ai quali si aggiungono l'inquinamento delle acque e la pesca eccessiva, hanno fatto sì che il salmone in Svizzera fosse quasi estinto. Vi sono tuttavia dei progetti per la sua reintroduzione.

La crescita dura due anni

Un salmone depone circa 2000 uova per ogni kg di peso corporeo, ma soltanto il 10% degli avannotti riescono ad arrivare fino all'età adulta. Poiché è estremamente impegnativo allevare salmoni in modo mirato, la Swiss Alpine Fish AG importa ogni due mesi 40 000 uova da una ditta certificata dell'Islanda. Dopo la schiusa, gli avannotti si nutrono per quattro settimane del tuorlo dell'uovo. In seguito vengono distri-



La filosofia di Julien Connor (a sinistra) e Ronald Herculeijns è «pesci felici e privi di stress». (Foto: db)



La cattura ed il seguente lavaggio si svolgono in un attimo. (Foto: mad)

buiti in diverse vasche di acqua dolce sulla base delle loro dimensioni. A partire da un peso di 150 grammi, vengono trasferiti nella grande vasca principale con acqua salata. Complessivamente i pesci impiegano circa due anni per raggiungere il peso di 3,5 kg, necessario per essere catturati. Nell'impianto vengono allevate contemporaneamente sei generazioni di salmoni con lo scopo di produrre circa 600 tonnellate di pesce all'anno.

La macellazione, che nel linguaggio tecnico si chiama «raccolto», viene eseguita in modo rispettoso. Dapprima gli animali vengono trasferiti nelle cosiddette «vasche di digiuno», dove per una settimana non ricevono cibo; così l'intestino risulta pulito. In seguito i pesci vengono immessi in un tubo dove ricevono una scarica elettrica che li stordisce. Nel giro di uno o due secondi viene eseguita l'incisione del-

le branchie. Infine vengono eviscerati, lavati e forniti al cliente il giorno stesso oppure affumicati nel forno della ditta.

L'idea di creare il primo allevamento indoor di salmoni in Svizzera è stata concepita da Julien Connor, al quale piace mangiare il pesce fresco, come racconta l'inglese che vive a Zurigo. Finora in Svizzera non esistevano allevamenti di salmone. Il fabbisogno annuale di 13 000 tonnellate veniva coperto unicamente dalle importazioni. Ciò significa che il pesce, quando arriva nel piatto, si trova fuori dall'acqua da almeno cinque giorni.

Il desiderio di mangiare carne fresca di salmone non è stato l'unico motivo che ha indotto Connor a fondare la Swiss Alpine Fish AG. Infatti a preoccuparlo sono anche gli effetti negativi degli allevamenti di salmone. In alcuni posti, i pesci vengono allevati in gabbie a rete nel mare.

In questo caso, gli escrementi e i resti del mangime si posano sul fondale marino, producendo un eccesso di concimazione che nuoce all'ecosistema. Inoltre il sistema aperto consente l'accesso a pulci e altri agenti patogeni che giungono fino ai pesci. Di conseguenza vengono impiegati antibiotici e sostanze disinfettanti, che a loro volta danneggiano l'ambiente.

Così Connor ha deciso di costruire un impianto indoor chiuso, dove i salmoni possono nuotare nell'acqua pura di montagna, senza antibiotici, sostanze chimiche e microplastica, con la sola aggiunta di sale.

Protetti dai predatori

La corrente artificiale e un'illuminazione che simula le condizioni di luce nell'Europa settentrionale dovrebbero offrire ai pesci una qualità di vita simile a quella dell'ambiente naturale. Senza contare che, grazie al sistema chiuso, oltre che dagli agenti patogeni essi sono protetti anche da predatori come i rapaci e i pesci carnivori. Essendo un sistema chiuso, tenore di ossigeno temperatura ed il valore del pH dell'acqua possono essere regolati con precisione.

Attraverso due diversi sistemi di filtri, il 98% dell'acqua usata può essere riciclata. Il filtro meccanico funge da setaccio nel quale rimangono impigliati i prodotti di scarto; questi vengono trasformati in biogas in un secondo tempo. Il filtro biologico è costituito da particelle di plastica che vengono colonizzate da batteri che depurano l'acqua, presenti nei pesci.

Chiunque decida di fare il salto nel buio fondando un'azienda, farà bene a scegliersi dei soci affidabili. Perciò Connor si è rivolto al suo buon amico Ronald Herculeijns con la proposta di partecipare all'impresa. Herculeijns, che all'epoca lavorava presso un produttore di champagne, si è licenziato ed è diventato capo del segmento marketing e vendite nonché comproprietario della Swiss Alpine Fish AG. Oggi le azioni della ditta sono detenute da 27 investitori.

La ricerca di un luogo idoneo per insediare l'azienda non è stata facile, ma si è conclusa con successo a Lostalio, in Mesolcina. Qui è tutto perfetto: l'acqua della Moesa è di ottima qualità ed è sufficiente per riempire le enormi vasche necessarie per sistemarvi 160 000 pesci. Inoltre nelle vicinanze non vi sono fattorie dalle quali potrebbero giungere nelle acque del fiume sostanze fertilizzanti o liquami. **db (ic)**